

م ق م : ٢٠٠٥/١٦٣٣

مشروبات الالبان المتخمرة والمعقمة بالطريقة اللحظية

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٤/١٧

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٨٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٦٣٣ / ٢٠٠٥الخاصة بـ " مشروبات الألبان المتخمرة والمعقمة بالطريقة اللحظية "
تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠١

وقد تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

مشروبات الألبان
المتخمرة والمعقمة بالطريقة اللحظية

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بمشروبات الألبان المتخمرة والمعقمة بالطريقة اللحظية وطرق الفحص والاختبار.

٢- التعريف

مشروبات الالبان المتخمرة هى المتحصل عليها من تخمر اللبن الطبيعـى أو المسـتعاد أو المكـون أو الخض والمتخمرة بفعل المزارع النقية من البكتريا المنتجة لحمض اللاكتيك تبعا لنوع الصنف والمضاف أو غير المضاف اليها المطعمات ومكسبات الطعم والرائحة ومثبتات القوام والمسـتحلبات والسـكريات الطبيعية وملح الطعام والمعقمة بالطريقة اللحظية والمعباة فى عبوات معقمة .

٣- الاشتراطات الاساسية

٣/ ١ تكون جميع الخامات الداخلة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها .

٣/ ٢ لايسمح بتداول المنتج الا بعد اجتياز العينة الممثلة لاختبار قوة الحفظ .

٣/ ٣ لاتزيد نسبه الحموضة فى المنتج النهائى على ١,٥٪ محسوبة كحمض لاكتيك .

٣/ ٤ لاتقل نسبة دهن اللبن فى حالة استخدام اللبن كامل الدسم عن ٣٪ ولاتقل نسبه المواد الصلبة اللبنية غير الدهنية عن ٧٪ .

٣/ ٥ لاتقل نسبة دهن اللبن فى حالة استخدام اللبن نصف الدسم عن ١,٥٪ ولاتقل نسبه المواد الصلبة اللبنية غير الدهنية عن ٧٪ .

٣/ ٦ يكون المنتج خاليا من ميكروبات التسمم الغذائى والميكروبات الممرضة الاخرى ٠

٣/ ٧ يكون المنتج خاليا تماما من بكتريا المجموعة القولونية ٠ .

٣/ ٨ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية رقم ٢٣٦٠" الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الأغذية " ٠

٣/ ٩ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية ٠

٣/ ١٠ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الاغذية لمتبقيات المبيدات ٠

٣/ ١١ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذه الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية ٠

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون للمنتج الخواص الطبيعية المميزة للصنف .

٤/ ٢ يكون القوام متجانسا خاليا من التكتل والتشرش .

٤/ ٣ نسبه المواد السكرية فى الانواع المحلاة فى حدود ٥٪ مقدرة كسكروز .

٤/ ٤ نسبة المواد الصلبة اللبنية غير الدهنية فى حدود ٧,٥ ٪ فى حالة استخدام اللبن خالى الدسم ٠

٤/ ٥ يجوز اضافة ملح الطعام فى حدود ١,٥ ٪ ٠

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة محكمة الغلق تكفل المحافظة على خواصه ولا تؤثر على جودته او فى صلاحيته للاستهلاك الادمى على ان لاتتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية ٠

٥/ ٢ تتم تعبئة المنتج تحت ظروف معقمة تضمن وتعمل على عدم تلوثة .

٥/ ٣ يراعى ماجاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٦١٣فترات صلاحية المنتجات الغذائية والمواصفات القياسية رقم ١٥٤٦" بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأه " على أن يوضح على العبوات او البطاقات الأصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية بجانب اللغة العربية بحيث تتطابق مع البيانات باللغة العربية ٠

٥/ ٣/ ١ إسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية.

٥/ ٣/ ٢ إسم الصنف ونوعه .

٥/ ٣/ ٣ كلمة معقم على ان تكتب بنفس حجم حروف البند الخاص باسم الصنف ونوعه .

٥/ ٣/ ٤ نسبه الدهن .

٥/ ٣/ ٥ بيان بالمكونات ونوع المواد المضافة .

٥/ ٣/ ٦ الوزن الصافى لمحتويات العبوة .

٥/ ٣/ ٧ تاريخ الانتاج و مدة الصلاحيه أو تاريخ انتهاء الصلاحية .

٥/ ٣/ ٨ عبارة (صنع فى مصر) فى حالة الانتاج المحلى.

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية رقم ١٥٥ الطرق الطبيعية و الكيمائية القياسية لأختبار الألبان ومنتجاتها ، بالاضافة الى الاختبار الاتى :-

٦/ ٢ اختبار قوة الحفظ :
تؤخذ عينات ممثلة لكل تشغيلة ويحفظ جزء منها على درجة حرارة ٣٧°س لمدة ثلاثة أيام والجزء الباقى يحفظ لمدة اسبوع على درجة حرارة ٢٥°م ثم تفحص كل العينات لتحديد نوع التلف (حدوث انتفاخ أو ارتفاع الحموضة أو التغير فى الطعم والرائحة).

٧- المصطلحات الفنية

لبن خام طبيعى........ rawmilk
لبن كامل الدسم........ full cream milk
لبن نصف دسم........ half cream milk
لبن فرز .... skimmed milk
لبن مستعاد........ reconstituted milk
لبن خض........ butter milk (churned)
لبن مكون .... recombined milk

 

٨- المراجع

- A collection of lectures from tetrapak seminars.
Printed in Sweden 1982 by falths
Tryekera, varnamo
- Report of the 20th session of the Joint FAO/WHO
Committee of government experts on the code of principles
Concerning milk and milk products 26 - 30 April 1982.

الجهات التى اشتركت فى وضع هذه المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ / ٢) والخاصة بالالبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة ٠

معامل وزارة الصحة ٠

كلية الزراعة – جامعة القاهرة ٠
شركة النيل للصناعات الغذائية "دولسى"٠
شركة مصر للالبان٠
معامل وزارة الصحة.٠
معهد بحوث الانتاج الحيوانى٠
شركة نستلة ٠
شركة جهينة ٠
مصلحة الكيمياء ٠
غرفة الصناعات الغذائية ٠
هيئة الخدمات البيطرية٠

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة .

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنه ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.



ES: 1633 / 2005

ULTRA HIGH TEMPERATURE (UHT) STERILISED FERMENTED MILKS

ICS : 67.100.99

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality